



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI TURTA

Kullanılacak malzeme:

200 gr sütlü çikolata,

180 gr tereyağı,

2 fincan tozşeker,

3 yumurta,

250 gr krem şanti,

1 kaşık toz kahve.

Yapılışı:

Çikolata rendelenir, biraz suyla birlikte küçük bir kabın içine konur. Sonra bu küçük kap, içinde kaynar su bulunan ateşteki büyük ve yassı bir kabın içine oturtulur. Çikolata karıştırılarak benmari usulüyle eritilir. Çikolata eridikten sonra ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır (sertleşmemesine dikkat etmek gerekir). Diğer tarafta bir toprak tencerenin içinde yumurtaların sarılan şekerle birlikte yumurta teliyle veya tahta kaşıkla çırpılarak iyice köpürtülür. Bir porselen kâsenin içinde tereyağı tahta kaşıkla, yumuşayınca kadar çırpılır. Krema durumuna gelen tereyağına kahve ve ılımış çikolata katılır. İyice karıştırıldıktan sonra köpürtülmüş yumurta azar azar katılır ve karıştırılır. 250 gr krem şanti hazırlanır. Yumurtalı karışım yavaş yavaş karıştırılırken krem şanti de azar azar karışıma katılır. Turta tamamlandıktan sonra ortası delik olmayan bir puding kalıbına boşaltılır. Islak bir spatulayla turtanın yüzeyi düzeltilip kalıp buzdolabına konur, 12 saat bekletilir. Servis yapılmadan 10 dakika önce kalıp buzdolabından alınır ve turtayı ıslatmadan kaynar suda 1 dakika kadar bekletilir, sonra kalıp baş aşağı edilerek turta servis tabağına oturtulur. İsteğe göre, turtanın üzeri kahve taneleri ve sıcak suda ıslatılarak ince kabuklan çıkanmış şamfistikleriyle, çevresi de acıbadem kurabiyeleriyle süslenebilir.